



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE TAMAULIPAS
UNIDAD ACADÉMICA MULTIDISCIPLINARIA DE COMERCIO Y
ADMINISTRACIÓN VICTORIA



División de Estudios de Posgrado e Investigación

T E S I S

**Análisis de mercado y planeación estratégica del sector
servicios alimenticios en Cd. Victoria, Tamaulipas**

Que para obtener el grado de:

MAESTRO EN DIRECCIÓN EMPRESARIAL
CON ÉNFASIS EN ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA

Presenta: L.C.P.F. Adán Hugo Silva Lavín

Directores: Dr. Jesús Lavín Verástegui

C.P. Ana Luz Zorrilla del Castillo, M.A.

Ciudad Victoria, Tamaulipas

Septiembre, 2010

Índice

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I. PROBLEMÁTICA, JUSTIFICACIÓN Y METODOLOGÍA	2
1.1 Planteamiento del Problema.....	2
1.2 Justificación	2
1.3 Objetivo	3
1.4 Hipótesis	3
1.5 Metodología de la investigación	4
1.5.1 Alcances.....	4
1.5.2 Caso de estudio	4
CAPÍTULO II. REFERENTES TEÓRICOS DE LA ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA.....	5
2.1 Administración estratégica.....	5
2.1.1 Definición de Estrategia	7
2.1.2 Objetivos Organizacionales y Operativos.....	8
2.1.3 Estrategias Competitivas	8
2.1.4 Ventaja Competitiva.....	10
2.2. Diseño organizacional	15
2.2.1 Definición de Diseño Organizacional.....	15
2.2.2 Estructura Organizacional	15
2.2.3 Cultura Organizacional	16
2.3 Tecnología de Información y sistemas de Control	18
2.4 Relaciones Interorganizacionales.....	20
2.5 Efectividad Organizacional	21

CAPITULO III. PLAN DE NEGOCIOS.....	26
3.1 Definición del negocio	26
3.2 Descripción del negocio	26
3.3 Diagnostico FODA.....	27
3.4 Análisis de las Estrategias.....	28
3.4.1 Estrategias de Mercado.....	28
CAPITULO IV. ANÁLISIS DE MERCADOS.....	30
4.1 ¿A quién va dirigido?.....	30
4.2 Población	30
4.3 Formula de la Muestra	30
4.4 Tipo de Muestreo	31
4.5 Fuente de información para determinar la población y obtener la muestra	31
4.6 Procedimiento de recolección de datos.....	32
4.7 Tamaño de la muestra.....	32
4.8 Resultados de la Encuesta	34
4.9 Perfil del Cliente	41
CAPITULO V. INGENIERÍA DEL PROYECTO	42
5.1 Localización	42
5.1.1 Macro localización.....	42
5.1.2 Micro localización.....	43
5.2 Factores en la selección de la ubicación de la empresa.....	44
5.3 Arquitectura	45
5.4 Materiales para la Remodelación.....	47
5.5 Mano de obra.....	48
5.6 Mobiliario y Equipo para el restaurant	49

5.7 Equipo de Oficina	50
5.8 Enseres	51
5.9 Inversión Total.....	51
5.10 Diagrama del proceso.....	52
5.11 Producción de Platos	53
CAPITULO VI. ANÁLISIS DE MARKETING.....	55
6.1 El producto o servicio	55
6.1.1 Definición del producto.....	55
6.1.2 Clasificación del Producto según su tangibilidad	55
6.1.3 Clasificación según los hábitos de compra.....	55
6.1.4 Etapa del ciclo de la empresa.....	55
6.2 Determinación del precio.....	56
6.3 Ubicación y canales de distribución	56
6.4 La promoción.....	56
CAPITULO VII. ORGANIZACIÓN DEL NEGOCIO	57
7.1 Aspectos de Constitución	57
7.2 Aspectos Legales	59
7.3 Organización funcional.....	60
7.3.1 Organigrama.....	60
7.3.2 Descripción de Puestos	60
7.3.3 Servicio	65
CAPITULO VIII. LAS FINANZAS	66
8.1 Inversión.....	66
8.2 Monto de la Inversión	71
8.3 Calculo de Sueldos.....	72

8.4 Cálculo del IMSS, Infonavit y RCV	75
8.5 Calculo de Subsidios y retenciones a salarios.	76
8.6 Tablas y tarifas para el cálculo del subsidio al empleo. Según artículo 113 y 114 de LISR.	78
8.7 Gastos de Operación	79
8.8 Depreciaciones	80
8.9 Presupuesto de Ventas.....	81
8.10 Costo de Ventas.....	82
8.11 Tabla de Amortización del Crédito	83
8.12 Estado de resultados Presupuestado.....	85
8.13 Estado de Flujo De Efectivo Presupuestado.....	86
8.14 Balance General Proyectado	87
8.15 Cálculo e ISR	88
8.16 Tabla para el cálculo de Impuesto de Persona física con Actividad empresarial para el año 2010.93	
8.17 Calculo de IETU.....	94
8.18 Calculo del IVA.....	97
8.19 Calculo del Impuesto a los Depósitos en Efectivo Retenido	98
8.20 Determinación de gastos fijos y variables.....	99
8.21 Puntos d Equilibrio para los años del Proyecto.....	100
8.22 Determinación del costo Promedio Ponderado de Capital.....	103
8.23 Valor Neto Presente	105
8.24 Periodos de Recuperación.....	106
8.25 Tasa Interna de de Rendimiento	107
Conclusiones.....	108
Referencias.....	110
Anexos	113